



DOMINIO DE ATAUTA
RIBERA DEL DUERO

Elaboradores: Jaime Suárez e Ismael Sanz

DOMINIO DE ATAUTA DOS FINCAS | 2021

Una visión única e irrepetible del Valle de Atauta

100% TINTO FINO

Datos técnicos



D.O.: Ribera del Duero
Producción: 2.997 botellas 0,75L
Grado alcohólico: 14,5% vol.
Acidez: 4,95 g/L (tartárico)
Azúcar residual: 1,5 g/L
pH: 3,68

Elaboración

Crianza: 13 meses de crianza en barricas de roble francés, 15% nuevo (resto de segundo y tercer uso). Se establece un coupage de los dos mejores parajes que se mantiene en barrica de 2º uso otros nueve meses (22 meses de crianza en barrica total).



Proceso: Vendimia manual en cajas de 11kg. Doble mesa de selección, despalillado (no estrujado) y encubado en depósitos de 1.000L. Vinificación por parcelas. Fermentación maloláctica (sin inseminar) en barricas. Toda la elaboración, vendimia, trasiegos, embotellado se realiza siguiendo el calendario biodinámico.

Nota de cata



Dominio de Atauta Dos Fincas nace de un coupage único entre dos parajes que brillaron con luz propia en la añada 2021. En esta edición los parajes escogidos fueron La Roza Grande y San Juan Valle, dos suelos de marcado carácter arenoso. El resultado es un vino delicado, muy elegante, con una personalidad muy diferente a su predecesor, procedente de dos parajes arcillosos, lo que define la autenticidad de este vino.

Viñedo



Suelo: Suelos arenosos entre 1,2 y 1,4m de profundidad antes de la roca madre de caliza descompuesta.

Altitud: 940 metros

Edad media: 150-160 años.

Clima: Continental con rasgos mediterráneos caracterizado por inviernos largos y fríos y veranos cortos y calurosos.

Ratings



wine Advocate: 95 Guía Peñin: 96
james Suckling: 94

